**Soutěž Nespresso Talents počtvrté na MFF Karlovy Vary**

**Na karlovarském festivalu proběhne již počtvrté vyhlášení české části soutěže Nespresso Talents, kterou celosvětově pořádá společnost Nespresso. Pro letošní ročník bylo zvoleno téma: Jsme to, co jíme. Porota domácího kola soutěže, vybere 3 nejlepší snímky, které vyhlásí na 54. ročníku MFF KV.**

Jedinečná filmová soutěž již několik let nabízí šanci talentovaným filmařům i amatérům z celého světa. **I ve svém čtvrtém ročníku** soutěž **Nespresso Talents** posouvá hranice tradičních způsobů natáčení filmů tím, že požaduje, aby všechny příspěvky byly natočeny ve vertikálním formátu (9:16), a dává tak účastníkům šanci vyzkoušet si svou kreativitu při pohledu z úplně nové perspektivy.

Soutěž probíhá od 7. února do 25. března 2019 a filmy je možné zasílat na [Nespresso.com/talents](https://www.nespresso.com/talents/cz/cs/home). Mezinárodní porota zvolí tři nejlepší filmy z 50 nominovaných, které budou volně ke zhlédnutí na adrese [**Nespresso.com/talents**](https://www.nespresso.com/talents/cz/cs/home). Každý výherce získá nejenom finance na rozjezd své filmové kariéry, ale také exkluzivní pozvánku na světoznámý filmový festival v Cannes 2019, kde budou vybrané snímky formálně vyhlášeny **17. května 2019.** Tři autoři vybraných filmů projdou v Cannes také mentoringem v rámci Semaine de la Critique.

Do **lokální části soutěže,** budou automaticky zapojeni všichni čeští autoři či rezidenti ČR, kteří na webové stránky Nespresso.com/talents v termínu nahrají svůj snímek. Porota z nich vybere 3 vítězné filmy, jejichž vyhlášení se uskuteční na 54. Mezinárodním filmovém festivalu Karlovy Vary 2019. Autor vítězného snímku **vyhraje 3.000 eur,** tvůrci videí na 2. a 3. místě pak obdrží výhru **ve výši 1.000 eur.**

Letos se pořadatelé soutěže **Nespresso Talents** rozhodli filmaře vyzvat, aby ukázali, co pro ně znamená jídlo. Jídlo je zájem, který spojuje lidi na celém světě a který nese mnoho různých významů v závislosti na místě, kultuře i historii. Jídlo je mnohem víc než jenom to, co máme na talíři: je to směs vůní, barev, chutí a kultur. Může v nás vyvolat vzpomínku na konkrétní místo nebo výjimečný den. Může být připraveno podle ručně psaného receptu, který se v rodině dědí z generace na generaci. Odráží se v něm trh, kde byly suroviny nakoupeny, farma, kde byly vypěstovány, nadšení pěstitele i inspirace kuchaře.